

## Traditional Scones



### Zubereitungszeit

20 Minuten + 9-10 Minuten backen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	100 kcal
Eiweiss:	2 g
Fett:	4 g
Kohlenhydrate:	14 g

### Tipps zu diesem Rezept

- Scones lassen sich tiefkühlen. Unmittelbar nach dem Auskühlen einfrieren und nach dem Auftauen für 5 Minuten bei 150 °C aufwärmen.
- Mit Clotted cream und Erdbeerkonfitüre servieren.

### Zutaten für 12 Stück

1.5 dl	Vollmilch, Zimmertemperatur
1 TL	Zitronensaft
200 g	Mehl
4 TL	Backpulver
1 EL	Zucker
0.5 TL	Salz
50 g	Butter
	Mehl zum Formen

### Zubereitung

1. Milch mit Zitronensaft mischen und beiseitestellen. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in eine grosse Schüssel geben. Butter in Würfel schneiden und dazugeben. Zwischen den Fingern bröselig reiben. Milch mit Zitronensaft begeben und alles zu einem Teig mischen. Falls der Teig stellenweise klebrig ist, etwas Mehl begeben.
2. Backofen auf 210 °C vorheizen. Teig auf wenig Mehl ca. 3 cm dick flach drücken. Daraus ca. 4 cm grosse Rondellen ausstechen. Rondellen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. In der Ofenmitte 9-10 Minuten backen, bis sie leicht Farbe annehmen. Scones auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.